

AES – Alltagskultur, Ernährung und Soziales

Themen:

Ernährung:

- Essbiografie
- Ernährungsbezogenes Wissen
- Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung

Gesundheit:

- Gesundheitbezogenes Wissen
- Gesundheitsmanagement im Alltag
- Körper und Körpergestaltung

Konsum:

- Konsumententscheidungen
- Qualitätsorientierung
- Konsum in globalen Zusammenhängen
- Nachhaltig handeln
- Verbraucherschutz
- Gentechnik
- Ernährungstrends

Lebensgestaltung und Lebensbewältigung:

- Individuelle Lebensgestaltung
- Haushalt und Familie
- Bewusste Freizeitgestaltung
- Zusammenleben verschiedener Generationen
- Privates Finanzmanagement

Organisation:

- verbindliche Wahl (als 4. Kernfach in RS): kein Wechsel möglich
- 3-stündiger Unterricht
- Gruppengröße max. 16 Schüler
- Umfangreiche Themenfülle: 2/3 Theorie; 1/3 Praxis
- Unterricht in Fachräumen (Küche oder Handarbeitsraum)
- Praxis in Küche und im Handarbeiten (Nähmaschine)
- Hausaufgabe ist das Nachkochen von Rezepten des Unterrichts mit Dokumentation.

Entscheidungshilfe:

Du solltest...

- interessiert und motiviert sein an den Fachthemen.
- bereit sein, Theorie und Praxis miteinander zu verbinden und anzuwenden.
- Interesse am praktischen Arbeiten haben.
- Lust auf Kreativität haben.
- Eigeninitiative übernehmen können.
- Bereitschaft zur Arbeit im Team zeigen.
- offen und bereit sein, etwas Neues auszuprobieren.

AES – Alltagskultur, Ernährung und Soziales

Themen:

Ernährung:

- Essbiografie
- Ernährungsbezogenes Wissen
- Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung

Gesundheit:

- Gesundheitbezogenes Wissen
- Gesundheitsmanagement im Alltag
- Körper und Körpergestaltung

Konsum:

- Konsumententscheidungen
- Qualitätsorientierung
- Konsum in globalen Zusammenhängen
- Nachhaltig handeln
- Verbraucherschutz
- Gentechnik
- Ernährungstrends

Lebensgestaltung und Lebensbewältigung:

- Individuelle Lebensgestaltung
- Haushalt und Familie
- Bewusste Freizeitgestaltung
- Zusammenleben verschiedener Generationen
- Privates Finanzmanagement

Organisation:

- verbindliche Wahl (als 4. Kernfach in RS): kein Wechsel möglich
- 3-stündiger Unterricht
- Gruppengröße max. 16 Schüler
- Umfangreiche Themenfülle: 2/3 Theorie; 1/3 Praxis
- Unterricht in Fachräumen (Küche oder Handarbeitsraum)
- Praxis in Küche und im Handarbeiten (Nähmaschine)
- Hausaufgabe ist das Nachkochen von Rezepten des Unterrichts mit Dokumentation.

Entscheidungshilfe:

Du solltest...

- interessiert und motiviert sein an den Fachthemen.
- bereit sein, Theorie und Praxis miteinander zu verbinden und anzuwenden.
- Interesse am praktischen Arbeiten haben.
- Lust auf Kreativität haben.
- Eigeninitiative übernehmen können.
- Bereitschaft zur Arbeit im Team zeigen.
- offen und bereit sein, etwas Neues auszuprobieren.